



Weingut Knöll & Vogel GbR - Klingweg 3 - 76887 Bad Bergzabern
weingut@knoell-vogel.de - Telefon: 06343/1246 - Fax: 06343/2104

Weinexpertise

Grauer Burgunder fumé Grosser Vogel

Großer Vogel

Im noblen Bukett dieses Grauburgunders präsentiert sich eine elegante Frucht von reifer Aprikose im harmonischen Einklang mit einer feinen Mandel-Nussblume. Kraftvoll, mit verspielter Würznote und interessanten Extraktaromen, entfaltet sich der Grauburgunder am Gaumen und macht Lust auf mehr! Enthält Sulfite

Artikel-Nr.:	39	Alkohol	12,5 %Vol.
Jahrgang:	2022	Restzucker:	6,4 g/l
Gebinde:	0.75	Säure:	5,4 g/l

Rebsorte / Farbe::	Grauer Burgunder
Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Ort / Lage:	Bergzaberner Wonneberg
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Trinktemperatur:	8 - 10°C
Speisenempfehlung:	überbackene Gemüsegerichte, Pilzgerichte, Geflügelragouts oder cremige Suppen
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze
Auslobung:	Herausragende Weinunikate, die nur in außergewöhnlichen Jahrgängen entstehen können, kennzeichnen wir zusätzlich zu den drei symbolischen Vögeln mit dem Schriftzug "Großer Vogel". Als beste Gewächse für wahre Liebhaber.

